

Speiseplan der Albert Schweitzer Schule

26.01 - 30.01.2026

Es kocht für Sie: Frau Jung

Guten Appetit !



KW 05/2026	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Salat/Getränke
Montag 26.01.	Putengeschnetzeltes(g,4) mit Reis und Champignons, dazu Salat(j,	Vollkornnudel mit Spinat-Mozzarella Sause, dazu Salat	Gemischter Salatteller mit Putenschinken, dazu Brötchen(a,g)	zu jedem Menü gibt es frische Salat, Tee und Wasser inkl.
Dienstag 27.01.	Bratwurst (Schwein-oder Pute), Rotkohl und Kartoffelpüree, Salat	Asiatische Gemüsepfanne mit Curry-Kokosmilchsoße, dazu Reis, Salat(g,j)	Gemischter Salatteller mit Schinken und Mozzarella(g), dazu Brötchen(g,j)	zu jedem Menü gibt es frische Salat, Tee und Wasser inkl.
Mittwoch 28.01.	Currywurst mit Wedges	Gemüseschnitzel mit Sommergemüse in Käsesoße, dazu Röstis, Salat	Gemischter Salatteller mit Balkan Käse, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salat, Tee und Wasser inkl.
Donnerstag 29.01.	Rahmhasche (Rind) mit Nudeln(a), dazu Salat(j,a)	Veg. Linsensuppe (2), dazu Brötchen und Dessert (g), Salat(j,a)	Gemischter Salatteller mit Hähnchenstreifen, dazu Brötchen(a)	zu jedem Menü gibt es frische Salat, Tee und Wasser inkl.
Freitag 30.01.	Unterrichtsfrei nach der 3. Std./kein Essen	Unterrichtsfrei nach der 3. Std./kein Essen	Unterrichtsfrei nach der 3. Std./kein Essen	Unterrichtsfrei nach der 3. Std./kein Essen

Deklarationspflichtige Allergene:

(a) Glutenhaltiges Getreide (b) Krebstiere (c) Eier (d) Fisch (e) Erdnüsse (f) Soja (g) Milch inkl. Laktose und Sahne

(h) Schalenfrüchte (i) Sellerie (j) Senf (k) Sesam (l) Schwefeldioxid und Sulphite (m) Lupinien (n) Weichtiere

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)

(9) mit Süßungsmittel

Änderungen vorbehalten !